Frische Agnolotti caprese mit Salbei, Knoblauch und Olivenöl



Leckere frische Agnolotti
Ein wirklich sehr einfaches Gericht. Mit insgesamt nur fünf Zutaten. Und in wenigen Minuten zubereitet. Und lecker, mmmmhhhh!

Zutaten für 2 Personen:

- 500 g Agnolotti caprese (mit Tomaten-Mozzarrella-Füllung, 1 Packung)
- 10 Knoblauchzehen
- 25 g frischer Salbei (1 Packung)
- Salz
- viel Olivenöl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 6 Min.



Nur fünf Zutaten – aber lecker!

Zubereitung:

Blätter des Salbei abzupfen, kleinschneiden und in eine Schale geben.

Knoblauchzehen putzen, schälen, mit einem breiten Messer flachdrücken, kleinschneiden und in eine Schale geben.

Agnolotti in einem Topf mit kochendem, leicht gesalzenem Wasser 5 Minuten garen. Mit dem Schaumlöffel herausheben und in eine Schüssel geben.

Eine große Portion Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Knoblauch und Salbei hineingeben. Agnolotti dazugeben, durch das Olivenöl schwenken und nochmals erhitzen. Leicht salzen.

Agnolotti auf zwei tiefe Pastateller verteilen. Servieren. Guten Appetit!

Sacchettini mit Hühnchenbrustfilet in Avocado-Trüffel-Soße



Farblich Ton-in-Ton
Ein einfaches Gericht mit frischem Fleisch und frischer Pasta. Dazu aber auch ein Convenienceprodukt, da zur frischen Avocado auch eine fertige Trüffelcreme aus der Packung kommt, die den Geschmack der Soße noch ein wenig unterstreichen soll.

Zutaten für 2 Personen:

- 2 Hühnchenbrustfilets
- 400 g frische Sacchettini (mit Ricotta und Spinat gefüllt)

- 2 Avocado
- 400 g Trüffelcreme
- Fleischgewürzmischung (auf Basis von Paprikapulver)
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Zucker
- Riesling
- Butter

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 6 Min.



Mit leckerem Pesto

Zubereitung:

Brustfilets in kurze, schmale Streifen schneiden. Mit der Gewürzmischung würzen und in eine Schale geben.

Avocados entkernen, Inneres mit einem Esslöffel herausnehmen und in eine Schale geben. Trüffelcreme dazugeben und alles vermischen.

Pasta in einem Topf mit kochendem, leicht gesalzenem Wasser 6 Minuten garen.

Parallel dazu Butter in einer Pfanne erhitzen und Brustfiletstücke darin kurz anbraten. Avocado-Trüffelcreme-Mischung dazugeben, mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen und mit erhitzen. Mit einem Schluck Riesling ablöschen. Alles vermischen und Soße abschmecken.

Pasta durch ein Nudelsieb geben und somit das Kochwasser abschütten. Pasta auf zwei tiefe Pastateller verteilen. Brustfiletstücke mit der Soße daraufgeben und alles gut vermischen.

Servieren. Guten Appetit!

Frische Tagliolini mit scharf-süßer Mango-Maracuja-Soße



Süßes Pesto

Die bei diesem Gericht verwendete Soße bekommt man in der veganen Fachabteilung eines gutsortierten Supermärktes. Oder alternativ in einem Geschäft mit veganen Bio-Produkten.

Die Soße besteht aus Mangos und Maracujas, verfeinert mit Samen und Kernen. Letzteres sind Chiasamen, Leinsamen und Sonnenblumenkerne.

Im Grunde dient die Soße als Brotaufstrich oder auch zum Backen.

Aber man kann sie auch zweckentfremdet verwenden, einfach etwas Knoblauch und Chilischoten dazugeben und sie als scharf-süße Soße für Pasta verwenden.

Zutaten für 2 Personen:

- 200 g Brotaufstrich (Mango-Maracuja, Samen und Kerne, 1 Glas)
- 4 Knoblauchzehen

- 2 rote Chilischoten
- 100 ml Sahne
- Kochwasser der Pasta
- 400 g frische Tagliolini (2 Packungen à 200 g]
- Butter

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 5 Min.



Sehr leckere Pasta

Zubereitung:

Knoblauch putzen, schälen, kleinschneiden und in eine Schale geben.

Chilischoten putzen, quer in feine Scheiben schneiden und zum Knoblauch geben.

Pasta in einem Topf mit kochendem, leicht gesalzenem Wasser die auf der Packung angegebene Dauer garen.

Parallel dazu Butter in einem Topf erhitzen und Knoblauch und

Chili darin kurz anbraten. Brotaufstrich dazugeben. Mit der Sahne ablöschen. Einen Schöpflöffel Kochwasser der Pasta dazugeben. Alles vermischen und kurz köcheln lassen. Soße abschmecken.

Pasta durch ein Küchensieb geben und Kochwasser abschütten. Pasta auf zwei tiefe Pastateller verteilen. Soße großzügig darüber geben.

Servieren. Guten Appetit!

Gefüllte Pasta mit Teriyaki-Sauce mit Zitrone, Ingwer, Knoblauch und Lauchzwiebel



Einfaches, schnell zubereitetes und leckeres Gericht
Ich kann zu der gefüllten Pasta nicht viel mehr sagen oder schreiben. Denn sie befand sich in einer Kunststoffpackung ohne Angaben zu Name, Gewicht und Zubereitungszeit. Vermutlich befand sich um die Kunststoffpackung herum am Kopf noch ein Karton mit diesen weiteren Angaben, wie er manchmal bei solcher Pasta vorhanden ist, dieses Mal aber verloren gegangen sein muss.

Ich kann nur dem Aufdruck des Logos des Herstellers entnehmen, dass es sich a) um einen namhaften Hersteller handelt und b) um tatsächlich frische, gefüllte Pasta. Die somit auch nur wenige Minuten Garzeit benötigt.

Als Besonderheit habe ich aus den im Titel des Rezepts genannten Zutaten zusammen mit Teriyaki-Sauce eine leckere, besondere Sauce kreiert, die auch nicht länger gegart, sondern im Grunde mit der gekochten Pasta nur erhitzt wird. Die unterschiedlichen Aromen wie Säure der Zitrone und Schärfe des Ingwer verleihen der Sauce ihren besonderen Geschmack.

Nachtrag: Ein Blick in das Kühlregal meines Discounters mit der frischen Pasta brachte heute die Auflösung. Diese runde, gefüllte Pastasorte mit den gewellten Rändern heißt Tortelli.

Zutaten für 2 Personen:

- 500 g gefüllte, frische Pasta (2 Packungen à 250 g)
- Salz

Für die Sauce:

- 12 EL Teriyaki-Sauce
- 1 Bio-Zitrone (Schale und Saft)
- ein großes Stück Bio-Ingwer
- 6 Knoblauchzehen
- 2 Lauchzwiebeln

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 5 Min.



Mit frisch geriebenem Grano Padano

Zubereitung:

Lauchzwiebeln putzen und und quer in Ringe schneiden. Knoblauch putzen, schälen, mit einem breiten Messer flach drücken und kleinschneiden. In eine Schale geben.

Schale der Zitrone auf einer feinen Küchenreibe in die gleiche Schale reiben. Ebenfalls den Ingwer mit Schale auf der Küchenreibe in die Schale reiben.

Zitrone auspressen und Saft dazugeben. Teriyaki-Sauce dazugeben und alles gut verrühren. Eine halbe Stunde ziehen lassen.

Pasta in einem Topf mit kochendem, leicht gesalzenem Wasser 5 Minuten garen. Kochwasser abschütten.

Sauce zu der Pasta geben und kurz erhitzen. Alles gut vermischen.

Pasta mit Sauce auf zwei tiefe Pastateller verteilen. Mit frisch geriebenem Grano Padano garnieren. Servieren. Guten Appetit!

Falafel in Tomatensauce auf frischer Rigatoni



Leckere, knusprige Falafel

Zutaten für 2 Personen:

- 20 Falafel (2 Packungen à 10 Stück, aus Kichererbsen und Petersilie)
- 20 Mini-Rispentomaten (2 Packungen à 10 Stück)
- 2 Zwiebeln
- 4 Knoblauchzehen

- 1 TL getrockneter Thymian
- 1 TL getrockneter Majoran
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- etwas Gemüsebrühe
- 500 g frische (vegane) Rigatoni (1 Packung)

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 30 Min.



Und leckerer Tomatensauce

Zubereitung:

Für die Tomatensauce:

Tomaten putzen und sehr klein schneiden. In eine Schale geben.

Zwiebeln und Knoblauch putzen und schälen. Zwiebeln kleinschneiden und in eine Schale geben. Knoblauch mit einem breiten Messer flach drücken, kleinschneiden und ebenfalls dazugeben.

Öl in einem kleinen Topf erhitzen. Zwiebeln und Knoblauch darin glasig andünsten. Tomaten dazugeben. Mit Thymian, Majoran, Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Einen Schluck Gemüsebrühe dazugeben. Alles vermischen und zugedeckt bei geringer Temperatur 30 Minuten köcheln lassen. Danach Sauce abschmecken.

Kurz vor Ende der Garzeit Falafel in einer Pfanne mit etwas heißem Öl 8 Minuten kross anbraten.

Und ebenfalls kurz vor Ende der Garzeit Pasta in einem Topf mit kochendem, leicht gesalzenem Wasser 2 Minuten leicht köcheln und erhitzen.

Pasta durch ein Nudelsieb geben und Kochwasser abschütten. Pasta auf zwei tiefe Pastateller verteilen. Tomatensauce großzügig darüber geben. Jeweils 10 Falafel darauf drapieren.

Servieren. Guten Appetit!

Frische Tagliolini mit Tomatensauce



Extrem leckeres Pastagericht

Zutaten für 2 Personen:

- 2 Zwiebeln
- 2 Lauchzwiebeln
- 4 Knoblauchzehen
- 2 grüne Peperoni
- 1 EL Tomatenmark
- 20 Minirispen-Tomaten
- 15 g frischer Thymian (1 Packung)
- etwa 200–300 ml Wasser
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- 350 g frische Tagliolini (paglia e fieno, wie Stroh und Heu, zweifarbig)
- Grana Padano

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Garzeit 1 Std.



Mit frischer Pasta

Zubereitung:

Blättchen des Thymians abzupfen und in eine Schale geben.

Zwiebeln, Lauchzwiebeln, Knoblauch und Peperoni putzen, gegebenenfalls schälen und kleinschneiden. Bei den Peperoni das Kerngehäuse nicht entfernen, sondern mit kleinschneiden. Alles in eine Schale geben.

Tomaten vierteln und ebenfalls in eine Schale geben.

Öl in einem Topf erhitzen und Gemüse außer den Tomaten darin andünsten. Tomatenmark dazugeben und mit anbraten. Tomaten dazugeben. Mit Wasser ablöschen. Thymian dazugeben. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Alles verrühren und zugedeckt bei geringer Temperatur 1 Stunde köcheln lassen. Dann Sauce abschmecken.

Kurz vor Ende der Garzeit Tagliolini in einem Topf mit kochendem, leicht gesalzenem Wasser 3 Minuten garen. Tagliolini in ein Nudelsieb geben und Kochwasser abschütten.

Zu der Sauce geben und alles gut vermischen.

Tagliolini mit Sauce auf zwei tiefe Pastateller verteilen. Großzügig mit frisch geriebenem Grana Padano garnieren.

Servieren. Guten Appetit!

Die Geschichte und Tradition hinter Teigtaschen

Exploring the History and Tradition Behind Dumplings

Teigtaschen sind mehr als nur ein Gericht – sie sind ein kulturelles Symbol, eine Verbindung zur Vergangenheit und ein beliebtes Komfortessen weltweit. Ihre Vielseitigkeit hat es ihnen ermöglicht, Grenzen zu überschreiten und zu einem universellen Gericht in unzähligen Varianten zu werden. Von Russlands herzhaften, fleischgefüllten Teigtaschen, bekannt als Pelmeni, bis hin zu vegetarischen Alternativen, die mit frischem Gemüse gefüllt sind, haben sich diese Gerichte zu Symbolen für Gemeinschaft, Tradition und Familienerbe entwickelt. In vielen Kulturen werden diese Leckerbissen nicht nur gegessen, sondern auch geschätzt und von Generation zu Generation weitergegeben, wobei sie stets ein Stück Geschichte mit sich tragen.

Im Laufe der Geschichte haben diese schmackhaften Leckerbissen als praktische Mahlzeit für Reisende, als Möglichkeit zur Lebensmittelaufbewahrung und als Möglichkeit, übrig gebliebene Zutaten zu verwerten, gedient. Sie haben ihren Weg in verschiedene Küchen gefunden, darunter chinesische Jiaozi, italienische Ravioli, polnische Pierogi und japanische Gyoza. In Russland stechen Pelmeni als ein herzhaftes Gericht hervor,

das traditionell bei Familienzusammenkünften und Feierlichkeiten genossen wird. Im Laufe der Jahre sind sie auch in modernen Küchen aufgrund ihres reichen Geschmacks und der tiefen kulturellen Bedeutung immer beliebter geworden.

Da sich die Ernährung zunehmend in Richtung pflanzlicher Lebensweisen verschiebt, hat sich dieses Gericht weiterentwickelt und vegetarische Alternativen aufgenommen. Diese pflanzlichen Teigtaschen bieten die gleiche befriedigende Textur und den gleichen Geschmack wie ihre fleischgefüllten Varianten und sind bei Vegetariern und denen, die leichtere, gesündere Mahlzeiten suchen, sehr beliebt. Egal, ob Sie traditionelle russische Pelmeni entdecken oder eine vegetarische Version ausprobieren möchten, der Kauf dieser Leckerbissen war noch nie so einfach. Es ist eine großartige Möglichkeit, den Komfort und die Fülle dieses traditionellen Gerichts in Ihr Zuhause zu bringen, ohne stundenlang in der Küche zu stehen.

In diesem Artikel nehmen wir Sie mit auf eine Reise durch die Geschichte, Tradition und weltweite Beliebtheit dieser geschätzten Leckerbissen und zeigen Ihnen, wie Sie authentische Aromen genießen können, indem Sie Pelmeni oder vegetarische Versionen bequem zu Hause kaufen.

Die weltweite Beliebtheit dieser herzhaften Leckerbissen

In der ganzen Welt haben verschiedene Kulturen ihre eigene Version dieses Gerichts entwickelt, jede mit einzigartigen Füllungen und Zubereitungsmethoden. Von Chinas Jiaozi bis hin zu Italiens Ravioli, diese Leckerbissen können mit einer Vielzahl von Füllungen zubereitet werden – sowohl mit Fleisch als auch pflanzlich. In Russland beispielsweise wird ein Gericht, das tief in der Geschichte und Kultur verwurzelt ist, aus einem dünnen Teig hergestellt, der mit Hackfleisch oder Gemüse gefüllt ist und oft mit Sauerrahm, Essig oder Senf

serviert wird. Diese Gerichte sind besonders bei Familienfeiern beliebt. Wenn Sie die traditionelle russische Variante genießen möchten, können Sie Pelmeni kaufen und das authentische Geschmackserlebnis zu Hause genießen.

In den letzten Jahren hat der Anstieg des vegetarischen Konsums dazu geführt, dass pflanzliche Varianten dieser Leckerbissen immer beliebter werden. Gefüllt mit Zutaten wie Pilzen, Kartoffeln, Kohl oder Käse bieten sie eine leichtere, aber genauso geschmackvolle Alternative zu den klassischen, fleischgefüllten Varianten. Dieser Trend hat dazu geführt, dass immer mehr pflanzliche Optionen auf den Markt gekommen sind, die es einer breiteren Zielgruppe ermöglichen, diese herzhaften Gerichte zu genießen.

Ursprung: Eine Reise durch die Zeit

Diese herzhaften Leckerbissen haben tiefe historische Wurzeln, die mehr als 1.800 Jahre zurückreichen und auf China während der Han-Dynastie datiert werden. Die ersten Teigtaschen wurden hergestellt, indem Füllungen wie Fleisch oder Gemüse in Teig gehüllt wurden. Diese einfache, aber effektive Kreation verbreitete sich schnell, da sie praktisch war, leicht zu essen und zu transportieren.

In Russland wird vermutet, dass dieses Gericht von den uralischen Stämmen eingeführt wurde, wobei traditionelle Varianten im 18. Jahrhundert entstanden. Diese Leckerbissen, oft mit Rind-, Schweine- oder Lammfleisch gefüllt, wurden zu einem Grundnahrungsmittel im Land. In kälteren Regionen wie Sibirien ermöglichte die Praxis, diese Teigtaschen einzufrieren, dass sie auch in den kalten Wintermonaten genossen werden konnten.

Als dieses Gericht weltweit verbreitet wurde, entwickelte sich das Rezept weiter, wobei verschiedene Gewürze, Fleischsorten und Gemüse je nach den regionalen Vorlieben und den verfügbaren Zutaten hinzugefügt wurden.

Ein Symbol der Tradition

In vielen Kulturen stellen diese herzhaften Leckerbissen mehr dar als nur eine Mahlzeit; sie sind ein wesentlicher Bestandteil von Familientraditionen und Feierlichkeiten. In Russland zum Beispiel ist es eine lange Tradition, diese Gerichte zu Silvester zuzubereiten, wobei sich die Familien versammeln, um sie gemeinsam zu machen. Diese Praxis stärkt die Familienbindung und verbindet die Menschen mit ihren kulturellen Wurzeln.

Ähnlich wird in China die Zubereitung dieser Leckerbissen zum chinesischen Neujahr als Weg angesehen, Wohlstand für das kommende Jahr zu bringen. Familien verstecken oft Münzen oder Glücksbringer in den Teigtaschen, was dem Gericht eine zusätzliche symbolische Bedeutung verleiht.

In Italien ist Ravioli ein beliebtes Gericht, das an Feiertagen wie Weihnachten und Ostern serviert wird, während in Polen Pierogi während verschiedener Feste im Mittelpunkt stehen. In all diesen Kulturen repräsentieren diese Gerichte das Zusammensein, das Erbe und die Freude am gemeinsamen Mahl.

Der Herstellungsprozess: Eine Arbeit der Liebe

Obwohl einige Menschen es bevorzugen, fertige Teigtaschen zu kaufen, ist die Zubereitung von Hand ein lohnender Prozess, der eine tiefere Verbindung zu dem Gericht ermöglicht. Der Teig wird typischerweise aus einfachen Zutaten wie Mehl, Wasser und Eiern hergestellt, wobei einige Rezepte auch Milch oder Butter hinzufügen, um die Textur zu verfeinern.

Nach der Zubereitung des Teigs kommt der nächste Schritt: die Herstellung der Füllung. Traditionelle fleischgefüllte Varianten verwenden Hackfleisch aus Rind, Schwein oder Lamm, das mit Gewürzen und Kräutern gewürzt wird. Vegetarische

Füllungen hingegen können aus pürierten Kartoffeln, Kohl, Pilzen oder Käse bestehen und bieten eine leichtere, aber ebenso befriedigende Option.

Sobald die Füllung bereit ist, wird sie in kleine Teigkreise gelegt, die dann gefaltet und versiegelt werden. Anschließend werden die Teigtaschen in Wasser gekocht, bis sie an die Oberfläche schwimmen und signalisieren, dass sie fertig sind. Manche entscheiden sich sogar dafür, sie anschließend zu frittieren, um eine knusprige Textur zu erzielen.

Dieser arbeitsintensive Prozess, sei es für ein Feiertagsmahl oder ein Familienfest, macht das Gericht so besonders und voller Bedeutung.

Varianten und Anpassungen weltweit

Obwohl russische Pelmeni weltweit bekannt sind, haben auch andere Länder ihre eigenen Varianten entwickelt. Chinesische Jiaozi zum Beispiel sind typischerweise mit Schweinefleisch und Gemüse gefüllt, während japanische Gyoza oft für eine knusprige Textur auf der einen Seite gebraten werden. In Polen kommen Pierogi mit einer Vielzahl von Füllungen, darunter Kartoffeln, Käse oder Obst, je nach Region.

Heute werden diese herzhaften Leckerbissen weltweit in Restaurants, Foodtrucks und zu Hause genossen. Das wachsende Interesse an pflanzlicher Ernährung hat auch zu einer erhöhten Nachfrage nach vegetarischen Varianten geführt, die dieselbe angenehme Textur und den gleichen Geschmack bieten. Zutaten wie Pilze, Tofu und Spinat können in den Füllungen verwendet werden, um schmackhafte und zufriedenstellende pflanzliche Alternativen zu schaffen.

Warum diese Teigtaschen kaufen?

Wenn Sie keine Lust haben, sie selbst zu machen, ist der Kauf

eine großartige Möglichkeit, diese Gerichte bequem zu Hause zu genießen. Durch den Kauf von Pelmeni oder vegetarischen Varianten aus vertrauenswürdigen Quellen stellen Sie sicher, dass Sie hochwertige Zutaten und authentische Aromen erhalten, die das reiche kulturelle Erbe dieses Gerichts widerspiegeln.

Der Kauf von Pelmeni oder vegetarischen Teigtaschen bietet die beste Lösung: eine köstliche Mahlzeit mit minimalem Aufwand. Egal, ob Sie den traditionellen Geschmack der russischen Pelmeni genießen oder eine pflanzliche Option suchen, diese fertigen Varianten bieten dasselbe Genusserlebnis. Zudem spart der Kauf Zeit und Aufwand, was es einfacher macht, dieses schmackhafte Gericht regelmäßig in Ihre Mahlzeiten einzubauen.

Gesundheitsvorteile

Wenn sie aus frischen, hochwertigen Zutaten zubereitet werden, können diese herzhaften Leckerbissen eine gesunde Ergänzung Ihrer Ernährung sein. Pelmeni, die mit magerem Fleisch, Vollkorn und frischem Gemüse gefüllt sind, bieten eine ausgewogene Mischung aus Protein, Ballaststoffen und wichtigen Vitaminen. Vegetarische Varianten hingegen können reich an pflanzlichen Nährstoffen und Antioxidantien sein, insbesondere wenn sie mit Gemüse wie Pilzen, Kohl oder Spinat gefüllt sind.

Wenn Sie auf Ihre Kalorienzufuhr achten, können Sie diese Gerichte leichter machen, indem Sie sie kochen oder dämpfen anstatt sie zu frittieren, was den Fettgehalt reduziert. Für diejenigen, die mehr Gemüse in ihre Ernährung aufnehmen oder ihren Fleischkonsum reduzieren möchten, ist der Kauf von vegetarischen Pelmeni eine gute Wahl, um einen gesunden Ernährungsplan zu unterstützen.

Fazit: Eine Tradition, die es zu

bewahren gilt

Diese herzhaften Leckerbissen haben sich über Jahrhunderte hinweg entwickelt und sind weltweit immer populärer geworden. Von ihren Ursprüngen in China bis hin zu ihrer Verbreitung in Ländern wie Russland, Italien und Polen haben sie Grenzen überschritten und sind zu einem Symbol für gemeinschaftliche Kultur und Tradition geworden.

Ob Sie nun die traditionellen fleischgefüllten Varianten oder die leichtere vegetarische Option bevorzugen, diese herzhaften Leckerbissen sind zu einem festen Bestandteil vieler Kulturen geworden. Durch den Kauf von Pelmeni oder vegetarischen Pelmeni können Sie dieses reiche kulturelle Erlebnis ganz einfach von zu Hause aus genießen und die Aromen schätzen, die von Generation zu Generation weitergegeben wurden.

Tortellini mit Mini-Mozzarella und Basilikum mit Soja-Sauce



Würziges und einfaches Gericht

Zutaten für 2 Personen:

- 800 g Tortellini (2 Packungen à 400 g, gefüllt mit Ricotta und Artischoke)
- 2 Becher Mini-Mozzarellakugeln
- 1 Topf Basilikum
- dunkle Soja-Sauce
- Olivenöl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 8 Min.



Mit kleinen Mozzarella-Kügelchen

Zubereitung:

Blättchen des Basilikum abzupfen, kleinschneiden und in eine Schale geben.

Tortellini in einem Topf mit kochendem, leicht gesalzenem Wasser 4 Minuten garen.

Öl in einer Pfanne erhitzen. Tortellini darin kurz schwenken. Mozzarella und Basilikum dazugeben. Mit Soja-Sauce würzen. Alles etwas vermischen. Für mehr Sauce etwas Kochwasser der Tortellini dazugeben.

Pasta auf zwei tiefe Pastateller verteilen.

Servieren. Guten Appetit!

Gefüllte Pasta in Burrata-Zitrone-Salbei-Sauce



Ganz in weiß

Zutaten für 2 Personen:

- 460 g gefüllte Pasta (2 Packungen à 230 g, mit Käse und Rucola gefüllt)
- 6 Mini-Burrata (2 Becher, 1 Burrata à 50 g)
- 2 Zitronen (Saft)
- 30 g frischer Salbei (2 Packungen à 15 g)
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- Butter

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 5 Min.



Mit wenigen, leckeren Zutaten

Zubereitung:

Burrata kleinschneiden und in eine Schale geben.

Zitronen auspressen und Saft in eine Schale geben.

Blättchen des Salbei kleinschneiden und ebenfalls in eine Schale geben.

Butter in einem kleinen Topf erhitzen, Burrata darin schmelzen und mit Zitronensaft ablöschen. Bei Bedarf zum Verlängern der Sauce etwas Einlegewasser der Burratas dazugeben. Salbei dazugeben. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Kurz köcheln lassen. Sauce abschmecken.

Pasta in nur noch siedendem, leicht gesalzenem Wasser 2 Minuten gar ziehen lassen.

Pasta auf zwei tiefe Pastateller verteilen. Sauce darüber geben. Mit frisch geriebenem Parmigiano Reggiano garnieren.

Serveiren. Guten Appetit.

Sacchettini mit Speck, Knoblauch und Salbei in Hühnerbrühe

Sie essen sicherlich gern Pasta. Frische Pasta, die Sie selbst zubereitet haben. Oder auch einmal frische Pasta in der Packung vom Discounter oder Supermarkt. Auch das schmeckt vorzüglich.



Leckere, frische Pasta

Ich stelle Ihnen heute eine frische Pasta vor, die ich auch noch nie bisher zubereitet geschweige denn gegessen hatte. Es handelt sich um italienische Sacchettini. Diese Pasta ist der

kleiner Bruder der größeren Sacchettoni. Und das erste Wort bedeutet aus dem Italienischen übersetzt kleine Taschen oder Beutel. Und das zweite Wort natürlich erwartungsgemäß große Taschen oder Beutel. Und ich hatte die kleinen Taschen zur Verfügung.

Sacchettini sind gefüllte Nudeln, die aus kleinen Teigkreisen oder -quadraten bestehen, die wie Ravioli gefüllt und dann wie eine kleine Tüte oben zusammengedrückt werden. In diesem Fall hatte ich grüne Sacchettini vorrätig, die mit Ricotta und Spinat gefüllt sind. Da es sich um frische Pasta handelt, sind sie in 2 Minuten gegart.

Als Sauce bzw. weitere Zutaten zu den Sacchettini habe ich frischen Speck, viel Knoblauch und viel frischen Salbei ausgewählt. Und die eigentliche Sauce bzw. Flüssigkeit für die Pasta bildet eine selbst zubereitete, frische Hühnerbrühe.

Das Gericht schmeckt hervorragend. Und natürlich sehr kräftig nach Salbei, aber das mag ich gerne.



Mit Speck, Knoblauch und Salbei
Für 2 Personen:

- 500 g Sacchettini verdi ricotta e spinaci (2 Packungen à 250 g)
- 150 g Bauchspeck
- 8 Knoblauchzehen
- 30 g frischer Salbei (2 Packungen à 15 g)
- 200 ml Hühnerbrühe
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 10 Min.

Schwarte des Specks wegschneiden. Speck in kleine Würfel schneiden und in einen Schale geben.

Knoblauch putzen, schälen, mit einem breiten Messer flach drücken, kleinschneiden und zum Speck geben.

Salbeiblätter kleinschneiden. In eine Schale geben.

Öl in einem kleinen Topf erhitzen und Speck und Knoblauch darin einige Minuten unter gelegentlichem Rühren kross anbraten. Salbei dazugeben. Mit der Brühe ablöschen. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen und die Sauce abschmecken. Zugedeckt bei geringer Temperatur etwas köcheln lassen.

Parallel dazu Sacchettini in kochendem, leicht gesalzenem Wasser zwei Minuten garen.

Sacchettini durch ein Nudelsieb geben und Kochwasser abschütten. Zur Sauce geben und alles gut vermischen.

Sacchettini mit der Sauce auf zwei tiefe Nudelteller verteilen.

Servieren. Guten Appetit!

Nudeln selber herstellen – so gelingt es zuhause



Einführung

Es gibt kaum eine Speise, die so universell und vielseitig ist wie Nudeln. Sie sind der Star in der italienischen Küche, unverzichtbar in der asiatischen Gastronomie und ein fester Bestandteil der modernen Esskultur weltweit. Besonders faszinierend sind Soba Nudeln, eine japanische Spezialität aus Buchweizen, die nicht nur geschmacklich, sondern auch gesundheitlich viele Vorteile bietet. Aber hast du jemals darüber nachgedacht, Nudeln selber zu machen? In diesem

Blogbeitrag erfährst du, wie du Zuhause deine eigenen Nudeln herstellen kannst.

Die richtigen Zutaten

Beim Herstellen eigener Nudeln kommt es vor allem auf die richtigen Zutaten an. Hier ist eine Liste der grundlegenden Zutaten, die du benötigst:

1. Mehl: Je nach gewünschter Nudelsorte kannst du unterschiedliche Mehlsorten verwenden. Zum Beispiel: Weizenmehl für italienische Pasta, Buchweizenmehl für Soba Nudeln oder Reismehl für asiatische Reisnudeln.
2. Eier: Für klassische italienische Pasta benötigst du Eier. Wenn du jedoch eine vegane Option oder asiatische Nudeln ohne Ei herstellen möchtest, kannst du auf die Eier verzichten.
3. Wasser: Vor allem bei Ei-freien Nudeln wird Wasser benötigt, um den Teig geschmeidig zu machen.
4. Salz: Eine Prise Salz bringt den Geschmack deiner selbstgemachten Nudeln zur Geltung.

Die Herstellung des Teiges

Die Basis jeder Nudel ist der Teig. Folge diesen Schritten, um einen einfachen Nudelteig herzustellen:

1. Lege das Mehl auf eine Arbeitsfläche und forme in der Mitte eine Mulde.
2. Schlage die Eier in die Mulde (oder füge das Wasser hinzu, wenn du keine Eier verwendest) und füge das Salz hinzu.
3. Vermische die Zutaten vorsichtig von innen nach außen, bis du einen groben Teig erhältst.
4. Knete den Teig etwa 10 Minuten lang, bis er geschmeidig

und elastisch ist.
5. Decke den Teig ab und lass ihn mindestens 30 Minuten ruhen, bevor du weitermachst.

Die Formung der Nudeln

Je nach deinem Geschmack und Vorlieben kannst du unterschiedliche Nudelformen herstellen. Du kannst den Teig ausrollen und in Streifen schneiden für klassische Bandnudeln, kleine Stücke abzupfen und rollen für Gnocchi oder den Teig durch eine Nudelmaschine laufen lassen für Spaghetti. Es liegt ganz an dir!

Spezielle Nudelsorten: Soba Nudeln

Wenn du deine Nudelherstellungsfähigkeiten erweitern und in die Welt der asiatischen Küche eintauchen möchtest, könntest du mit Soba Nudeln beginnen. Soba Nudeln werden traditionell aus einer Mischung von Buchweizenmehl und gewöhnlichem Weizenmehl hergestellt, obwohl es auch Varianten gibt, die ausschließlich aus Buchweizen bestehen. Ihre braune Farbe und ihr nussiger Geschmack sind charakteristisch und fügen deinen Gerichten eine interessante Note hinzu.

Hier ist eine einfache Anleitung zur Herstellung von Soba Nudeln:

1. Mische 2 Teile Buchweizenmehl und 1 Teil Weizenmehl mit einer Prise Salz.
2. Füge langsam Wasser hinzu und knete, bis der Teig zusammenkommt.
3. Lass den Teig mindestens 30 Minuten ruhen.
4. Rolle den Teig dünn aus und schneide ihn in dünne Streifen.
5. Koche die Nudeln in reichlich Salzwasser, bis sie al dente sind.

Alternative Nudelarten: Glutenfreie und Low-Carb-Optionen

Es gibt viele Gründe, warum du vielleicht alternative Nudelarten ausprobieren möchtest. Vielleicht verfolgst du eine glutenfreie Ernährung oder möchtest die Kohlenhydrataufnahme reduzieren. In diesem Fall könnten Nudeln aus Hülsenfrüchten, Linsen oder Shirataki Nudeln interessante Optionen für dich sein.

Shirataki Nudeln, auch als Konjak Nudeln bekannt, sind eine großartige Low-Carb- und glutenfreie Option. Sie werden aus dem Mehl der Konjakwurzel hergestellt, sind praktisch kalorienfrei und reich an Ballaststoffen. Ihre gelartige Konsistenz und ihr neutraler Geschmack machen sie zu einem ausgezeichneten Träger für Saucen und Gewürze.

Fazit

Die Herstellung von Nudeln zu Hause kann eine lohnende und spaßige Tätigkeit sein. Ob du klassische italienische Pasta, nussige Soba Nudeln oder kalorienarme Shirataki Nudeln herstellen möchtest – die Möglichkeiten sind endlos. Mit ein wenig Übung und Experimentierfreude kannst du deine perfekte Nudel kreieren und sie genau so zubereiten, wie du sie am liebsten magst. Also, worauf wartest du noch? Hol dir eine Schürze und beginne dein Nudelabenteuer noch heute!

Foto © Hannah Mn auf Unsplash

Frische Tagliatelle mit Pesto Genovese



Ein einfaches Gericht. Zu dem es weniger Zutaten bedarf.

Ich habe die Pasta leider nicht selbst frisch zubereitet. Denn immer noch fehlt mir eine Nudelmaschine, die ich mir einmal zulegen will.

Aber ich habe frische Pasta in der Packung gekauft. Das merkt man daran, dass sie nur eine Garzeit von 4 Minuten hat.

Dazu gibt es ein Pesto Genovese. Hauptbestandteile sind Basilikum, Pinienkerne, Cashewnüsse, Parmigiano Reggiano und viel Olivenöl.

Das Gericht ist übrigens aufgrund des verwendeten veganen Hartkäses vegan.

Als Besonderheit habe ich wieder tiefe Pastateller zur Verfügung.

Mein beiden tiefen Pastateller, die ich für solche Gerichte verwendet habe, waren mir vor Wochen aus der Hand geglitten und auf den Boden gefallen. Natürlich zerbrochen.

Jetzt habe ich über das Nachbarschaftsnetzwerk nebenan.de eine entfernte Nachbarin gefunden, die zwei tiefe Pasta-Teller zur Verfügung und keine Verwendung mehr dafür hatte und sie mir für lau überließ. Danke, Lia! Ich habe mit diesem Nachbarschaftsnetzwerk wirklich schon sehr gute Erfahrungen gemacht, so haben mein Bruder und ich vor kurzem eine Nachbarschaftshilfe für meine alte Mutter über dieses Netzwerk gefunden.

Für 2 Personen:

- 500 g frische Tagliatelle
- 1 Topf frischer Basilikum
- eine Portion Cashewnüsse
- eine Portion Pinienkerne
- veganer Parmigiano Reggiano
- Olivenöl
- Salz
- Pfeffer
- Zucker

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 5 Min.



Basilikum grob zerkleinern.

Nüsse und Kerne in einer Küchenmaschine fein häckseln.

Hartkäse auf einer Küchenreibe fein in eine Schale reiben.

Eine große Portion Olivenöl in einem Topf auf dem Herd erhitzen.

Basilikum, Nüsse und Kerne dazugeben und kurz andünsten.

Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen.

Mit dem Pürierstab fein pürieren.

Käse dazugeben und alles gut vermischen.

Pesto abschmecken.

Pasta in leicht gesalzenem, kochendem Wasser vier Minuten garen.

10 Esslöffel des Kochwassers zum Pesto geben.

Pasta zum Pesto geben und alles vermischen.

Pasta mit Pesto auf zwei tiefe Pastateller verteilen.

Mit frisch geriebenem Hartkäse garnieren.

Servieren. Guten Appetit!

Geschmälzte Herrgottsb’scheißerle mit Kalbsbrät



Leckere gefüllte Pasta

Ich möchte gern ein sehr ungewöhnliches Rezept mit Ihnen teilen. Eines, bei dem ich auf die Auflistung der Zutaten und die Beschreibung der Zubereitung verzichte.

Ich hatte eine Idee, wie ich Bratwürste anders weiterverwenden kann, ohne die Würste in gewohnter Manier zu braten oder zu grillen.

Und zwar das Brät aus den Würsten herauszunehmen und damit herrliche Herrgottsb’scheißerle zu füllen.

Das klingt ja schon einmal gut.

Zumal das Brät der Kalbs-Bratwürste, die ich verwende, sehr gut schmeckt.

Nun kam ein Hürde auf mich zu.

Ich hatte seit 2 Jahren keine Nudelmaschine mehr. Weder eine elektrische noch eine manuelle. Ich hatte vor einigen Jahren eine preiswerte elektrische Nudelmaschine bei meinem Discounter gekauft. Das hätte ich besser unterlassen sollen. Ich musste die Nudelmaschine drei Male wegen eines Defekts an den Vertrieb der Nudelmaschine zur Reparatur einsenden.

Beim dritten Mal blieb sie gleich dort und ich bekam den Kaufpreis zurückerstattet. Und meine manuelle Nudelmaschine hatte ich eben in dieser Zeit bei eBay verkauft.

Nudelteig manuell mit dem Nudelholz wollte ich nicht zubereiten.



So gelingt es leider nicht, …

Ich kam auf die Idee, Lasagneplatten vorzugaren und halbiert zu großen Herrgottsb’scheißerle-Teig umzufunktionieren.

Grundsätzlich klingt die Idee zunächst einmal nicht schlecht.

Sie hat nur einen Fehler: Vorbereitete Lasagneplatten, und dann wenige Minuten vorgegart für die weitere Verarbeitung, lassen sich nicht zusammendrücken oder kleben. Weder haften die Platten fest aneinander, wenn man sie mit dem Finger zusammendrückt. Oder letzteres sogar mit der Gabel versucht. Noch kleben sie zusammen, wenn man die Stellen zusätzlich mit verquirltem Ei bestreicht.

Den Platten fehlt einfach die Klebrigkeit eines frisch zubereiteten Nudelteigs, den mit Ei verkleben und gut zusammendrücken kann.

Somit schlug dieser Versuch fehl.



… so dann allerdings schon

Ich habe mich also dann doch daran gemacht und frischen Nudelteig zubereitet und mit dem Nudelholz – nomen est omen – ausgerollt.

Dieser frische Teig hat eben auch die Vorteile, dass er zieh- und dehnbar ist und somit manche Lücke bei den Herrgottsb’scheißerle füllen kann, indem man den Teig einfach noch etwas dünner drückt oder entsprechen in Form zieht.

Außerdem lassen sich auch kleine Löcher in den gefüllten Herrgottsb’scheißerle leicht mit einem Stückchen Teig wieder stopfen.

Bei den Lasganeplatten hat man da eben keine Chance.

Nun, ich habe Brät von 10 Kalbs-Bratwürsten – etwa 800 g – verwendet.

Und dann noch einen halben Topf Petersilie und einen ganzen Topf Basilikum abgezupft, kleingeschnitten und in das Brät gegeben.

Dann alles mit der Hand zu einer schönen Füllung vermischt. Die Füllung in der Hand zu einer dicken, langen Rolle geformt und in sechs Teile geteilt.

Das ergibt die Füllung für die Herrgottsb’scheißerle.



Mit viel Butter

Die Zubereitung dann ist einfach.

Ich habe den Nudelteig nach meinem bewährten Rezept zubereitet. Das ergibt genau die Menge Nudelteig, wie ich sie für insgesamt 12 große Herrgottsb’scheißerle für 2 Personen benötige.

Zur Sicherheit, um Nudelteig und Brät der Herrgottsb’scheißerle zu garen, lasse ich sie 30 Minuten in nur noch siedendem Wasser ziehen. Das Wasser kocht nicht, es gibt somit keine Luftblasen und Bewegung im Wasser und die Herrgottsb’scheißerle können nicht aufplatzen.

Dann nur noch in einer großen Portion Butter in der Pfanne geschwenkt.

Und sofort serviert. Lecker!

Frische Tagliatelle in Thymian-Butter



Lecker in Thymian-Butter geschwenkt

Einfach. Aber lecker.

Ich bin dieses Mal ausnahmsweise nach dem Serviervorschlag auf der Packung der frischen Pasta gegangen, in dem nämlich die Zubereitung in Thymian-Butter empfohlen wird.

Also habe ich frischen, kleingeschnittenen Thymian in Butter gegeben und die Pasta darin kräftig geschwenkt.

Dann noch etwas frisch gemahlenes Meersalz und scharzer Pfeffer.

Fertig ist ein einfaches, schnell zubereitetes, aber leckeres Gericht.

Für 2 Personen

- 300 g frische Tagliatelle (1/2 Packung)
- viel frischer Thymian
- Butter
- frisch gemahlenes Meersalz
- frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Zubereitungszeit: 8 Min.



Pasta nach Anleitung drei Minuten in kochendem, leicht gesalzenen Wasser garen.

Durch ein Küchensieb abschütten.

Thymian kleinschneiden.

Eine sehr große Portion Butter in einer Pfanne erhitzen.

Thymian hineingeben.

Pasta dazugeben.

Alles kurz in der Pfanne umherschwenken.

Mit Salz und Pfeffer würzen.

Pasta auf zwei tiefe Teller verteilen.

Servieren. Guten Appetit!

Triangoli mit schwarzer Bohnen-Sauce



Mit würziger Sauce

Ein einfaches Rezept für ein leckeres Pasta-Gericht.

Mit frischer, gefüllter Pasta. Und zwar Triangoli mit Käsefüllung.

Dazu aromatische, würzige, chinesische Bohnen-Sauce.

Fertig. Mehr braucht man nicht.

Für 2 Personen

- 500 g Trinagoli mit Käsefüllung (2 Packungen à 250 g)
- 6 EL schwarze Bohnen-Sauce

- Parmigiano Reggiano

Zubereitungszeit: 3 Min.



Pasta in leicht gesalzenem, kochendem Wasser drei Minuten garen.

Kochwasser bis auf einige Esslöffel abschütten.

Sauce zur Pasta geben.

Mit dem Kochwasser und der Pasta vermischen.

Auf zwei Teller verteilen.

Mit frisch geriebenem Parmigiano Reggiano garnieren.

Servieren. Guten Appetit!

Frische Spaghetti mit Sauce Bolognese mit Dom Perignon

Dieses Gericht und auch Rezept verdient eine sofortige Würdigung direkt nach dem Zubereiten und Essen.

Das ist die beste Pasta, die ich je gegessen habe.

Spaghetti. Aber nein, nicht industriell zubereitet und aus der Packung.

Nein, sondern frisch von mir selbst zubereitet mit meiner tollen, vor einem halben Jahr gekauften Pastamaschine.

Und dieses Mal habe ich auch das erste Mal reine Weizenmehl-Pasta hergestellt, was ich vorher nie gemacht habe. Denn bisher habe ich diese frische Pasta immer aus Hartweizengries hergestellt.

Aber ich habe festgestellt, dass der Teig für die Pasta nicht zu flüssig sein darf. Er darf gern noch etwas bröselig und krümelig in der Pastamaschine sein, worauf auch ein Aufkleber auf der Maschine, die ich ja nach dem Umtausch als neuen Artikel zugesandt bekommen habe, hingewiesen hat.

Und so habe ich diese Spaghetti aus reinem Weizenmehl, Eiern und Wasser hergestellt.

Und sie sind ja sowas von gelungen.

Beim Garen der Spaghetti unbedingt auf die Regel für die Zubereitung für Pasta achten: 1 l Wasser für 100 g Pasta mit 10 g Salz.

Und die frisch zubereitete, 2 Stunden geköchelte Sauce Bolognese ist auch nicht von schlechten Eltern gewesen, sondern hat bestens gemundet.

Da dieses Gericht wirklich wunderbar gelungen ist, bereite ich die Sauce mit einer ganz speziellen, köstlichen Zutat zu, um sie etwas zu verlängern: Dom Perignon. Ich trinke ja keinen Alkohol, also koche ich damit.

Also alles in allem ein Gericht, wie ich es schon lange nicht mehr gegessen habe.

Geil!

[amd-zlrecipe-recipe:1124]